DURABILITÉ • PUISSANCE • PERFORMANCE

BARBECUE AU CHARBON COOKOUT™

GUIDE DE MONTAGE

85-3688-4 (C30501) Charbon

GARANTIE DE 2-ANS LIMITÉE

Lisez ce guide au complet et conservez-le pour consultation.

Montez votre gril immédiatement. Les réclamations relatives aux pièces manquantes ou endommagées doivent être effectuées dans un délai de 30 jours suivant l'achat.

Réponse à vos questions sur votre produit, pièces, garantie et obtenir de l'aide technique, appelez nous au 1-800-275-4617.

www.colemanbbqs.com

Serial # _____

Numéro de révision # : 11222014 AT

GARANTIE ET SERVICE

ARRÊTEZ-VOUS!

Ne rapportez pas le produit au magasin.

SI VOUS AVEZ BESOIN D'ASSISTANCE OU DE PIÈCES, COMMUNIQUEZ AVEC LE SERVICE DE TÉLÉASSISTANCE DE COLEMAN[MD] HOTLINE

1-800-275-4617

HEURES : 9 h à 19 h HNE, du lundi au vendredi (fermé samedi et dimanche)

ASSISTANCE :

PIÈCES MANQUANTES OU ENDOMMAGÉES • ASSEMBLAGE • DÉPANNAGE
QUESTIONS DE GARANTIE • INFORMATIONS SUR LES PRODUITS

CONSEIL : ASSEMBLEZ VOTRE GRIL IMMÉDIATEMENT. LES RÉCLAMATIONS RELATIVES AUX PIÈCES MANQUANTES OU ENDOMMAGÉES DOIVENT ÊTRE PRÉSENTÉES DANS LES 30 JOURS QUI SUIVENT L'ACHAT.

CE GUIDE DOIT ÊTRE RANGÉ AVEC LE PRODUIT À TOUT MOMENT

Pour COMMANDER des pièces de rechange ou des accessoires non couverts par la garantie ou ENCORE pour activer votre garantie, consultez notre site Web à l'adresse

www.colemanbbqs.com

⚠ MISE EN GARDE

Lisez et observez toutes les consignes de sécurité, instructions d'assemblage et directives d'entretien et d'utilisation avant de tenter d'utilisé ce produit.

⚠ INSTALLATEUR, MONTEUR OU CONSOMMATEUR

Ce guide doit toujours être conservé avec le produit.

⚠ AVERTISSEMENT

Tout manquement aux directives du fabricant risque de causer des incendies, des explosions et des dommages matériels dangereux, ainsi que des blessures graves, voire la mort.

⚠ ATTENTION

EN PLEIN SOLEIL, ET EN FONCTIONNEMENT, VOTRE SURFACE DE COOKOUT[MC] PEUT DEVENIR TRES CHAUD.

CE BARBECUE EST RÉSERVÉ À UN USAGE EXTÉRIEUR

ENTREZ EN CONTACT AVEC LE CENTRE D'APPELS S'IL MANQUE DES PIÈCES

1-800-275-4617

TABLE DES MATIÈRES

Danger	**4**
Usage sécuritaire	**4**
Directives d'allumage	**5**
Mode D'emploi	**7**
Éteindre le feu	**8**
Enlèvement des cendres	**8**
Entretien et entreposage	**9**
Astuce de cuisson	**10**
Liste des fixations	**11**
Liste des pièces	**12**
Diagramme éclaté	**13**
Instructions d'assemblage	**14**
Garantie et service	**24**

Pour garantir votre satisfaction et votre accès au service après-vente,
veuillez enregistrer votre barbecue en ligne à l'adresse
www.colemanbbqs.com

DANGER

- **N'utilisez jamais un gril au charbon de bois dans une maison, une tente, un véhicule ou dans un endroit clos car le charbon de bois qui brûle produit du monoxyde de carbone.**
- Ne permettez pas aux enfants ou aux animaux domestiques de jouer à proximité du COOKOUT^{MC}.
- Ne laissez jamais le COOKOUT^{MC} sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- **Écart minimum entre l'appareil et toute matière combustible adjacente : Minimum de 36 po 91.44 cm) du bord le plus en saillie sur tout le pourtour du COOKOUT^{MC}.**
- En tout temps, le COOKOUT^{MC} doit être sur une surface de niveau.
- NE FAITES PAS fonctionner le COOKOUT^{MC} sous une quelconque construction surplombante ou près d'une surface non protégée, revêtement extérieur en aluminium, fenêtre, ou clôture.

USAGE SÉCURITAIRE

- Ne pas déplacer lorsque chaud ou pendant son fonctionnement
- Positionnez a l'abri du vent. Les vent forts on des effets néfaste sur la cuisson.
- Ne jamais utiliser d'essence ni d'autres fluides très volatiles pour l'allumage.
- N'enlevez pas les cendres du gril avant que les briquettes soient complètement brûlées et éteintes. Laissezles refroidir suffisamment.
- Gardez le couvercle fermé et les prisent d'air complètement ouverte, pendant la période de préchauffage.
- Ne touchez jamais la grille de cuisson, la grille de charbon, le cendrier, ou l'extérieur du COOKOUT^{MC} pendant ou âpres l'utilisation.
- Toujours ajouter le charbon sur la grille à charbon inférieur seulement. N'ajoutez pas de charbon de bois directement dans le cuve à feu, le cendrier, ni dessus la grille de cuisson.
- Utilisez toujours des gants pour le gril au cours de la cuisson, le réglage de l'aération, l'ajout de charbon de bois, et la manipulation du couvercle. Utilisez des outils de barbecues appropriées avec poignées qui sont longues et résistantes à la chaleur.
- Pour éviter d'endommager le fini de votre gril, n'utilisez pas d'eau pour contrôler les poussées de flame ou pour éteindre les briquettes. Fermez les aérations et le couvercle pour éteindre le charbon.
- Pour contrôler les poussées de flammes, fermez un peu les aérations. Fermez les aérations et le couvercle pour éteindre le feu.
- N'enlevez pas les cendres du gril avant que les briquettes soient complètement brûlées et éteintes. Laissez-les refroidir suffisamment.

La méthode recommandé pour allumé les briquettes de charbon est soit d'utiliser une cheminée d'allumage, un allumeur électrique, des blocs allume feu ou des feuilles de papier journal. L'ALLUME BRIQUETTES LIQUIDE N'EST PAS RECOMMANDÉ.

⚠ AVERTISSEMENT

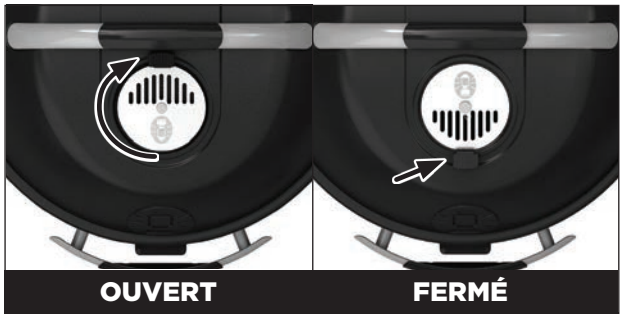
Pour une distribution correcte de l'air, enlevez les cendres accumulées dans le cendrier, prenant soins d'attendre que les cendres soient complètement éteintes.

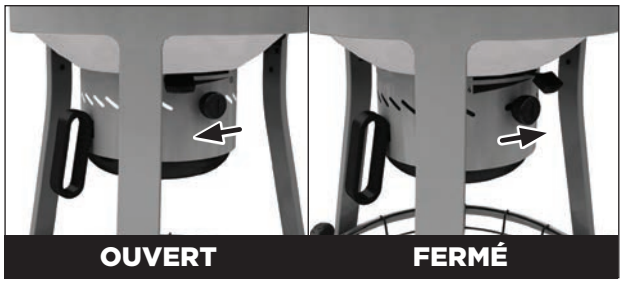
UTILISATION DE LA CHEMINÉE D'ALLUMAGE

NOTEZ : Si vous utilisez une cheminée d'allumage, veuillez suivre les instructions fournies avec votre allume feu pour obtenir les meilleurs résultats.

1. Retirez le couvercle, la grille de cuisson et ouvrez toutes les prises d'airs avant de construire le feu. Le charbon de bois a besoins d'oxygène pour brûlé, alors assurez-vous que rien ne bloque la ventilation.

2. Avec la grille à charbon en position, tournez la cheminée d'allumage à l'envers. Chiffonnez deux feuilles complètes de papier journal et placez-les dans le fond de la cheminée d'allumage.





3. Placez la cheminée d'allumage à l'endroit et placez-la au centre de la grille à charbon de bois.

4. Remplissez la moitie supérieure avec du charbon.

5. Allumez une allumette et insérez-la dans l'un des évents situés dans le bas de la cheminée d'allumage.

6. Laissez la cheminée d'allumage au dessue de la grilles de cuisson avec le couvercle ouvert.

7. **PRÊTS :** Lorsque les briquettes sont recouvertes d'une légère couche de cendres grises. Ceci prend normalement de 25 à 30 minutes.

8. Mettez des gants protecteurs et versez soigneusement les briquettes chaudes sur la grille à charbon de bois.

9. Une fois les briquettes chaudes placées sur la grille, étalez-les uniformément à l'aide de pinces à long manche résistantes à la chaleur. Ou entassé dans le centre si vous avez besoins d'une chaleur directe et indirecte en même temps.

POINT DE SAVEUR : Pour un arôme fumé plus prononcé, vous pouvez également ajouter des copeaux aromatisé (préalablement trempé) directement sur la braise avant de commencé la cuisson.

10. Repositionnez la grille de cuisson, **fermez le couvercle et laissez le charbon brûlé.**

11. Attendez que la grille soit réchauffer avant d'ajouter les aliments.

12. Fermez le couvercle et assurez-vous que les portes d'alimentations en air soient ouvertes.

13. Consultez votre recette pour les temps de cuissons recommandé. Utilisé une sonde de température pour vérifier la cuisson.

UTILISANT DES BLOCS ALLUME FEU OU DU PAPIER JOURNAL CHIFFONNÉ

1. Placez les blocs d'allumage (non toxique , sans odeurs et ne donne aucun gout aux aliments) ou le papier journal chiffonné au centre de la grille à charbon.
2. Empilez les briquettes en forme de cône, dans le centre de l'unité, sur le journal ou sur les cubes d'allumage.
3. À l'aide d'un briquet, allumez les blocs d'allumage ou le papier journal chiffonné.
4. Une fois bien allumé, fermer le couvercle et permettez au charbon de brûlé.
5. Suivez les étapes 8-14 sur la page 5.

QUEL MONTANT DE CHARBON UTILISÉ?

- Approximativement 50 briquettes (1.5 kg / 3.3 lb).
- Les recommandations relatives aux briquettes sont approximatives. Un temps de cuisson plus long requiert plus de briquettes. En outre, les températures plus froides et la présence de vent feront en sorte qu'il faudra plus de briquettes pour atteindre les températures de cuisson idéales.

AJOUT DE BRIQUETTES EN COURS DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT

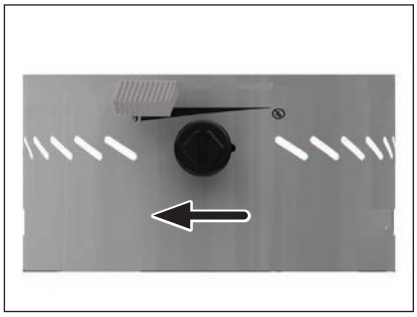
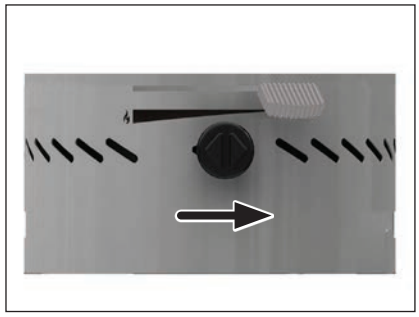
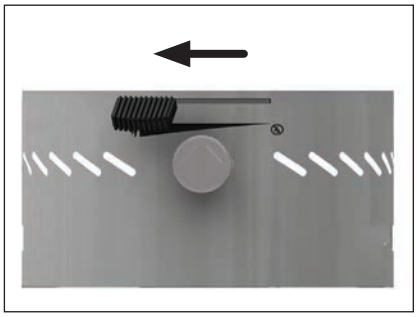
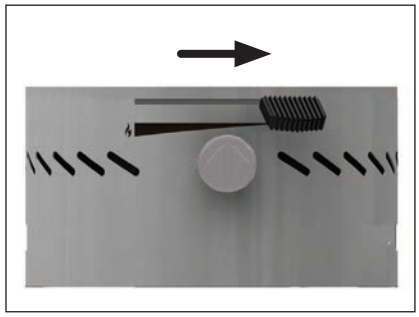
Toujours porter des gants de protection. Utilisez toujours des pinces a long manche pour ajouter plus de charbon.

1. Enlevez le couvercle du gril et suspendez le au crochet sur le coté de la cuve à feu.
2. Déplacez les aliments vers un coté de la grille de cuisson.
3. Pour accéder la grille à charbon, soulevez la grille ou ce retrouve la charnière.
4. Ajoutez 12-20 briquettes (390 g - 520 g / 0.86 lb - 1.15 lb) additionnelles pour chaque heur de cuisson additionnel requis.

⚠ ATTENTION

Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

L'oxygène est un élément essential pour construire un bon feu, élever et stabiliser la température et aussi pour contrôler les temps de cuisson. Le gril a charbon est équipé de trois contrôle de prise d'airs.

CARACTÉRISTIQUES	ALLUMAGE ET CUISSON Durant l'allumage et la cuisson, les prises d'airs doivent être à la position OUVERT. Plus d'air augment la température des tisons.	ÉTEINDRE Fermer complètement ou partiellement les prises d'airs aide les tisons à refroidir. Moins d'air diminue la température de cuisson.
Ventilation du couvercle		
Aération de la cuve à feu		
Balayeur à cendre Le balayeur à cendre fonctionne à la fois comme un outil de nettoyage pour éliminé les cendres et aussi pour contrôler l'entré d'airs durant la cuisson.		

ÉTEINDRE LE FEU

Une fois la cuisson terminée, suivez les étapes qui suivent pour éteindre le feu :

1. Utilisez des gants de gril pour fermer le couvercle du gril.
2. Fermez toute les prises d'aérations.

NOTEZ :
Présumez que cela prendras au moins une heure pour éteindre votre feu et que le gril refroidisse. Il n'y a pas de bouton MARCHE/ARRÊT sur un gril au charbon de bois. Il faut toujours être prudent avant de déterminée si le feu est complètement éteint et bien refroidie.

⚠ AVERTISSEMENT

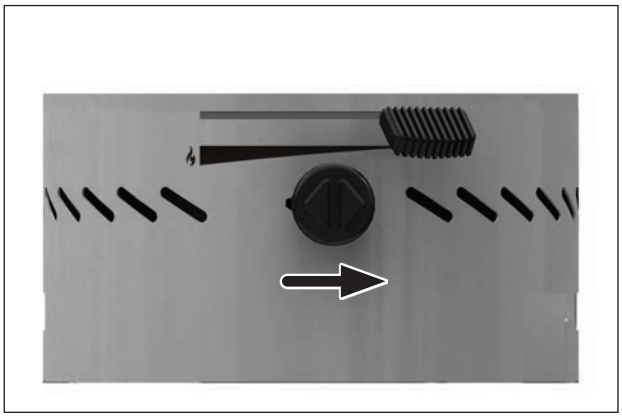
- Ne pas entreposer le grill avant que les cendres et le charbon de bois soit complètement éteint et refroidi.
- Permettez au charbon de bois de finir de bruler avant de le retirer afin d'éviter des risques de feu.
- Ne jamais disposer de charbon de bois ou cendres chaude la ou quelqu'un pourrais marcher dessus ou pourrais être un hasard de feu.
- Ne jamais disposer du charbon de bois ou des cendres avant qu'ils soient complètement éteints.

ENLÈVEMENT DES CENDRES

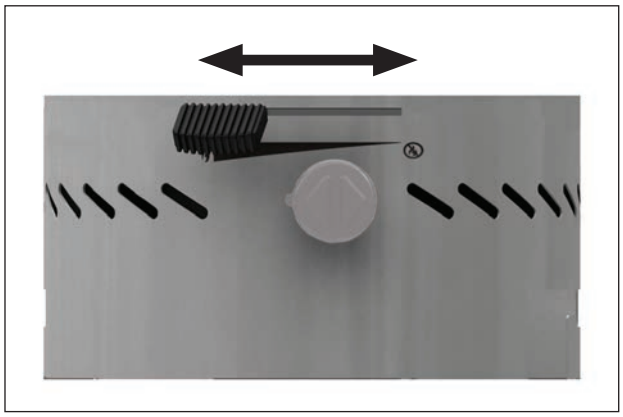
Enlevez les cendres seulement qu'après que tout le charbon de bois est brûlé et que toutes les cendres est refroidi.

ASTUCE :
L'accumulation des cendres dans votre gril peut accumuler de l'humidité et compliquer le nettoyage. Nettoyez le cendrier après chaque utilisation.

1. Vérifiez que le cendrier est bien en place.
2. Vérifiez que le registre de la cuve à feu est fermer.



3. Quand vous êtes sûr que les cendres on refroidie, enlevez le couvercle et la grille de cuisson.
4. Balayez toutes les cendres a travers de la grille a charbon et au fond de la cuve a feu. Ramassez les gros morceaux de charbon.
5. Saisissez la poignée du balayeur à cendre et déplacez la d'un coté a l'autre jusqu'à ce que presque toutes les cendres soit balayé dans le balayeur à cendre. Utilisez un balai pour les résidus qui reste dans la cuve à feu.



6. Avec votre réservoir en métal résistant à la chaleur à votre disposition. Retirez le cendrier de dessous le panneau de contrôle. Versez les cendres dedans votre réservoir avec soin. Laissez reposer pendant 24 hrs.

ENTRETIEN ET ENTREPOSAGE

Avant d'entreposer votre gril au charbon, nettoyez-le à fond. Suivez les instructions d'entretien et maintenance indiqué ci-dessous.

L'ENTRETIEN GÉNÉRAL

⚠ ATTENTION

- o NE PAS UTILISEZ DE NETTOYANTS ABRASIVE NI DE LAINE d'acier sur la grille de caisson ou la grille a charbon ni sur outs surface peinte, émaillée ou en acier inoxydable.
- o Les composants en porcelaine émaillée doivent être manipulés avec soin. Le fini émaillé est semblable à du verre et peut s'éclaté sur impacte.

CUVE À FEU ET COUVERCLE

- Utilisez un grattoir pour nettoyer les accumulations, résidu d'aliment et cendre à l'intérieur de la cuve à feu.
- Si necessaire, nettoyez l'intérieure de la cuve à feu avec une solution d'eau et détergent. Toujours bien rincer et sécher avant de réassembler les pièces.
- Vaporisez une mince couche d'huile végétale en aérosol sur toutes les surfaces intérieures, seulement lorsque refroidi.

CENDRIER

- Il est necessaire de toujours attendre que la graisse et les cendres soit bien refroidi avant de retiré le cendrier pour dispose des cendres dans un récipient non combustible.
- Nettoyez le cendrier avec de l'eau et du savon, rincer et sécher complètement avant de le réinstaller.

GRILLE DE CUISSON

- Bruler les résidus et brosser à l'aide d'une brosse en laiton au début de la cuisson, pendant que vous préchauffer le gril. Les résidus huileux laissée sur la grille, aident à protéger la grille quand elle n'est pas utilisée.
- Si necessaire, laver la grille avec de l'eau et du détergent. Ne pas plonger la grille dans l'eau.
- Rincé et séché complètement avec une serviette.

ENTREPOSAGE

- Une fois que votre gril soit bien propre et sèche, recouvrez-le avec une housse à BBQ longue pour bien couvrir et protéger toutes les surfaces. Si le gril doit être entreposé pour une période prolonger, il est recommander de retirer toutes la grille de cuisson, et la grille à charbon pour les entreposé dans un endroit sèche.
- Si vous entreposez votre gril dans un garage ou sur un plancher de béton il est recommandé de placer un carton en dessous du gril pour minimiser l'humidité.
- Toujours entreposer le charbon de bois dans un endroit frais et sèche.

ASTUCE DE CUISSON

- Les portes de ventilation en air doivent être OUVERT durant l'allumage et la cuisson.
- Les thermomètres à viande vous aides à identifier que les viandes sont cuites à la température désiré.
- Prévenez les aliments de coller et protéger vos grilles de cuisson en appliquant de l'huile ou graisse végétale pendant que les grilles sont froide et que le grill est éteint.
- Parer le gras excédentaire des viandes minimise les feux de graisse et les flambées et produits des aliments plus sains.
- Appliquez les sauces ver la fin de la cuisson.
- Laissez un espace autour de chaque aliment pour permettre une cuisson uniforme et pénétration de fumer.
- Tournez les viandes seulement qu'une fois. Pour les steaks, tournez lorsque le jus commence à bouillir sur le dessus coté non-cuits. Plus le jus est claire plus la viande est cuite.
- Évitez toute contamination croisée. Utilisez de différent plateau pour les aliments non-cuit et cuit.
- Brossez la surface de cuisson après qu'elle est refroidie avec une brosse pour éliminer les résidus.
- Si le charbon de bois devient tremper nous recommandons que vous, vous en débarrasser car sa performance sera drastiquement affecté si il l'humidité n'est pas complètement éliminer.

NOTEZ :
Présumez que cela prendras au moins une heure pour éteindre votre feu et que le gril refroidisse. Il n'y a pas de bouton MARCHE/ARRÊT sur un gril au charbon de bois. Il faut toujours être prudent avant de déterminée si le feu est complètement éteint et bien refroidie.

⚠ AVERTISSEMENT
Pour assurer la sécurité de votre famille, n'essayez pas d'allumer ce barbecue tant que vous n'ayez pas lu ce guide.

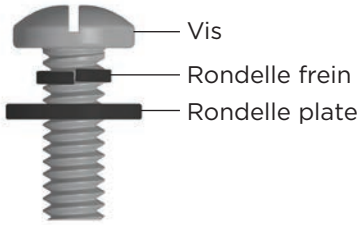
⚠ AVERTISSEMENT
Couvercle, poignée de couvercle et la cuve à feu peuvent être chaude au touché. Porter toujours des gants résistant à la chaleur durant l'usage de ce barbecue.

LISTE DES FIXATIONS

OUTILS REQUIS POUR L'ASSEMBLAGE

- Tournevis cruciforme nº 2 (long et court)
- Pinces

Assemblez la quincaillerie correctement, insérez la rondelle frein entre la vis et la rondelle plate.



N°	Désignation	N° de pièce	Quantité
1	NO.10-24UNC X10 Vis	20124-10010-250	22
2	ST4.2X6 Vis	24200-42006-136	1
3	Vis pour ventilation	G531-0048-9081	2
4	Rondelle de fibre	G431-0018-9000	14
5	Espaceur	C305-0003-9000	4
6	Ressort de compression	G528-0058-9000	2
7	Goupille	G515-0013-9000	2
8	1/4"-20UNC écrou papillon	33300-13000-032	2
9	NO.10-24UNC X13 Vis	20124-10013-250	3
10	M10 écrou	33401-10000-037	1

⚠ **Attention:**
La tôle peut causer des blessures. Portez des gants pour effectuer l'assemblage du barbecue. Soyez prudent lors de l'assemblage.

1

NO.10-24UNC X10 Vis
X 22

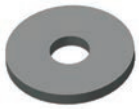
2

ST4.2X6 Vis
X 1

3

Vis pour ventilation
X 2

4



Rondelle de fibre
X 14

5

Espaceur
X 4

6

Ressort de compression
X 2

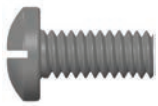
7

Goupille
X 2

8

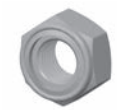
1/4"-20UNC écrou papillon
X 2

9



NO.10-24UNC X13 Vis
X 3

10



M10 écrou
X 1

AVANT D'ASSEMBLER LE BARBECUE, LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.

Assemblez le barbecue sur une surface propre et plane.

LIST DE PIÈCES DU MODÈLE POUR 85-3688-4 (C30501)

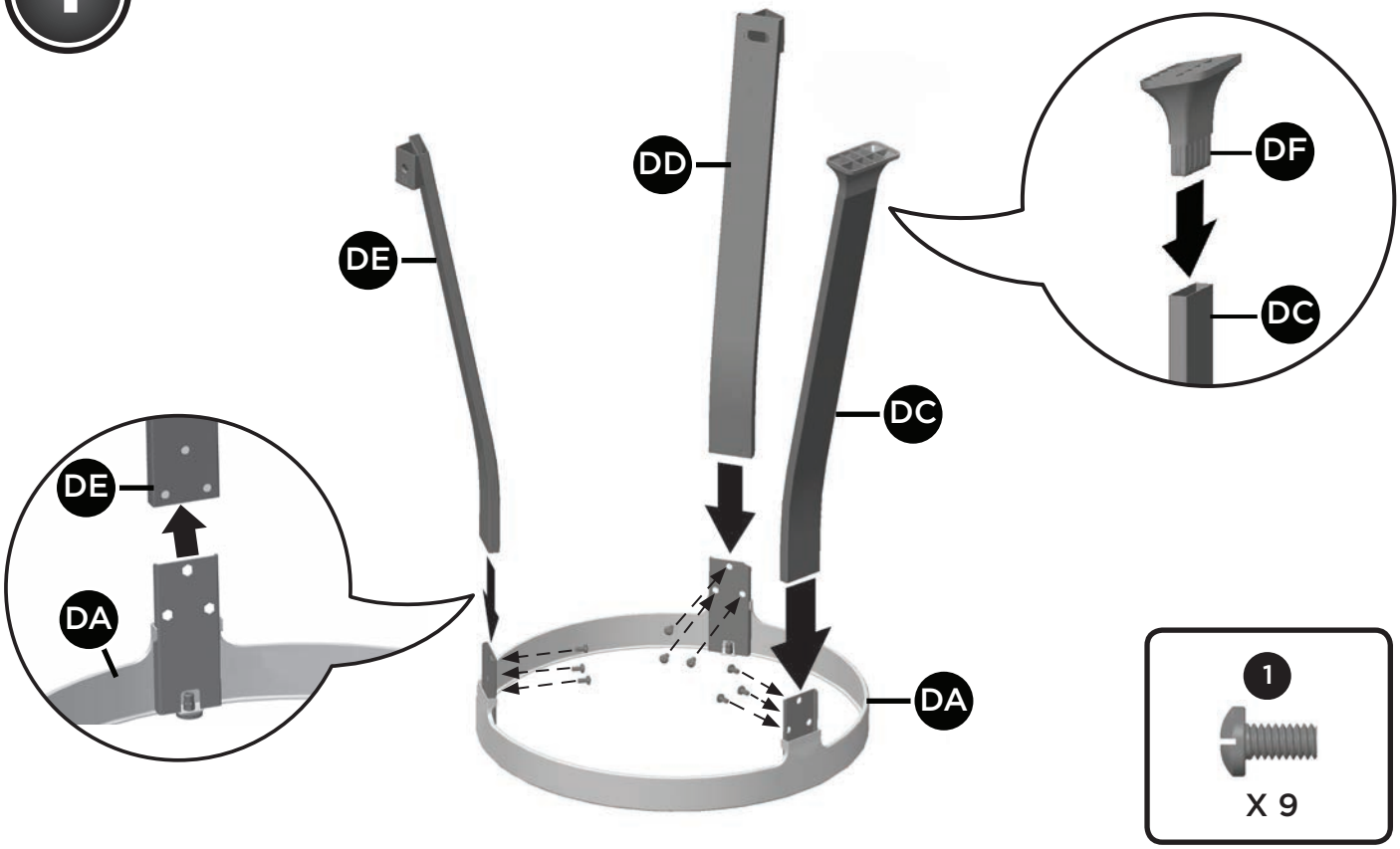
N°	Qte.	Désignation	N° de pièce
AA	1	Couvercle	C305-0001-01
AB	1	Poignée du couvercle	C305-0100-01
AC	1	Ventilation du couvercle	G531-0001-01
BA	1	Cuve à feu	C305-0201-01
BB1	1	Balayeur à cendre	C305-0006-01
BB2	1	Poignée du balayeur à cendre	G531-0047-01
BC	1	Grille de cuisson	C305-0300-01
BD	1	Grille à charbon	C305-0007-01
BE	1	Poignée de face	C305-0013-01
CA	1	Aérations de la cuve à feu	C305-0400-01
CB	1	Poignée d'aérations de la cuve	C305-0009-01
CC	1	Ventilation intérieur	C305-0008-01
CD	1	Cendrier	C305-0010-01
CE	1	Poignée de cendrier	C305-0011-01
DA	1	Rond de chariot supérieur	C305-0500-01
DB	1	Rond de chariot inférieur	C305-0800-01
DC	1	Patte avant de chariot	C305-0014-01
DD	1	Patte gauche de chariot, arrière	C305-0600-01
DE	1	Patte droite de chariot, arrière	C305-0700-01
DF	1	Emboute, patte avant de chariot	C305-0016-01
DG	1	Tablette inférieur	C305-0015-01
DH	2	Roue	E202-0013-01
DI	2	Capuchon de roue	E202-0016-01
DJ	1	Boulon pour roue	C305-0019-01
F1	1	Kit de quincaillerie	C305-B001-01
F2	1	Manuel	C305-M001-01

DIAGRAMME ÈCLATÈ POUR 85-3688-4 (C30501)

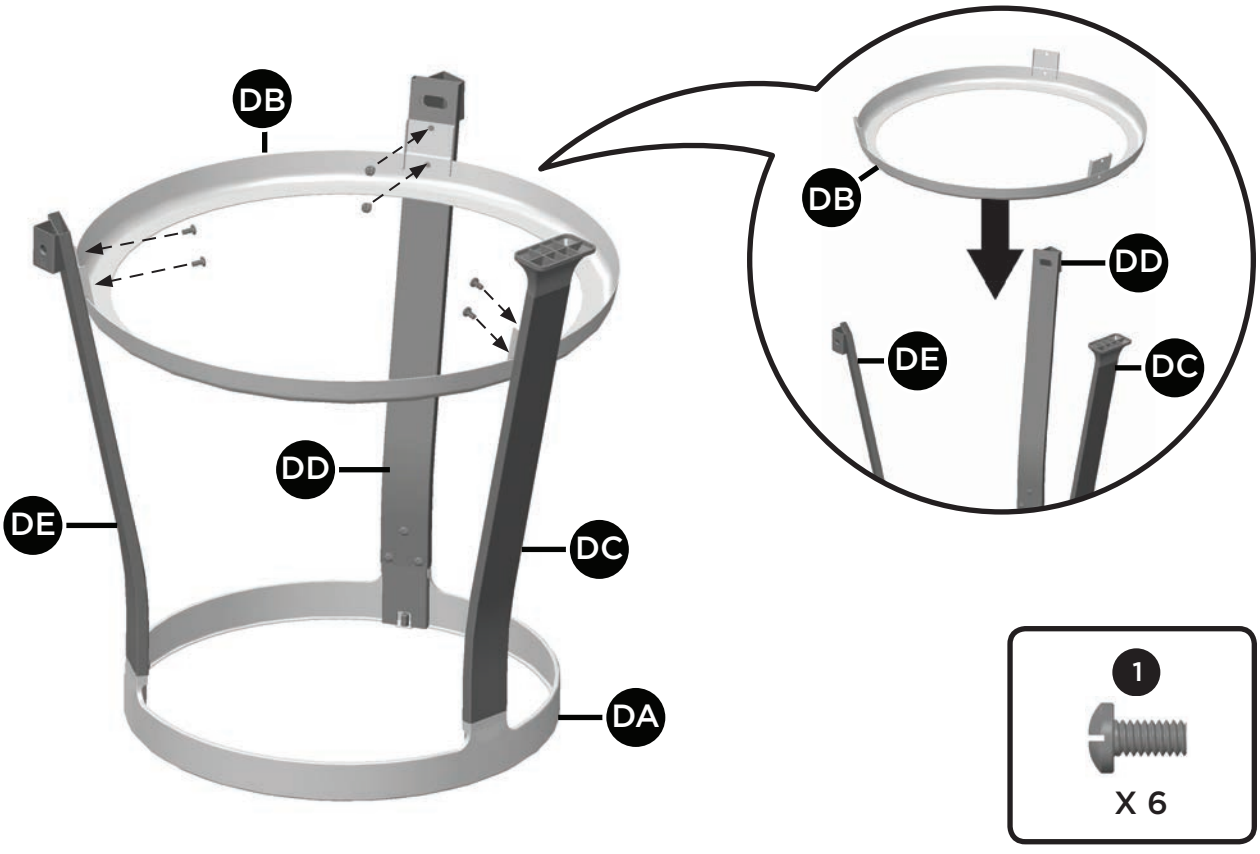
Extras

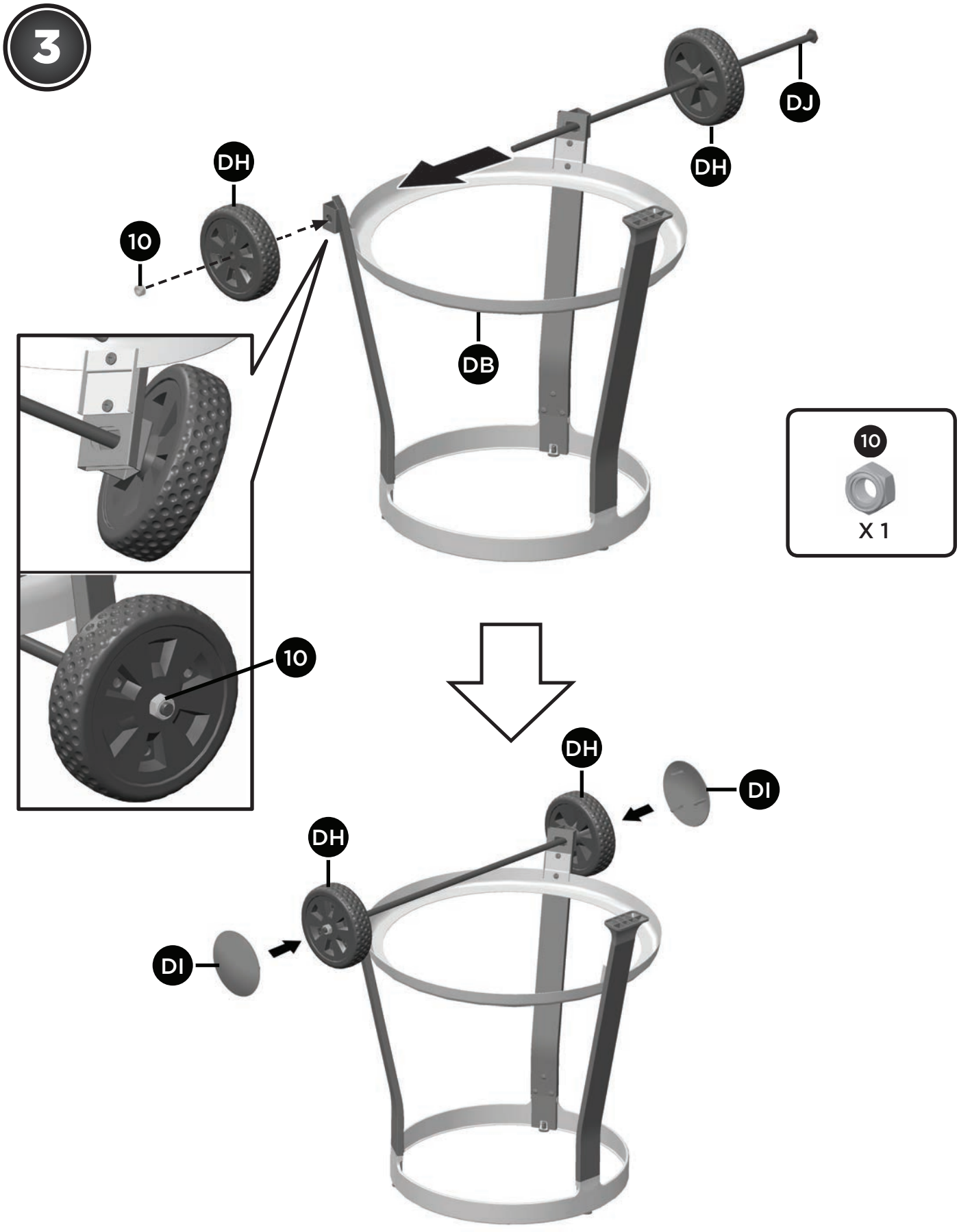
Kit de quincaillerie F1	Manual F2

1



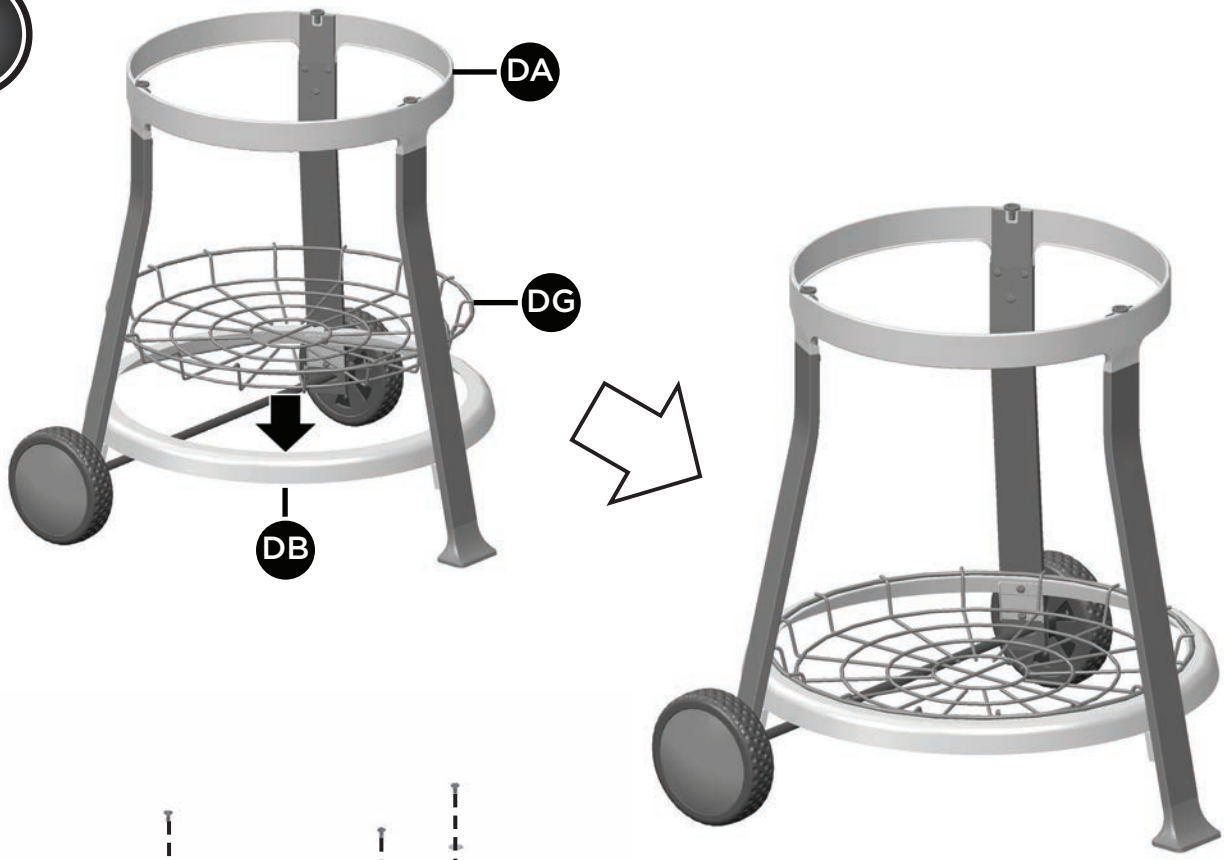
2



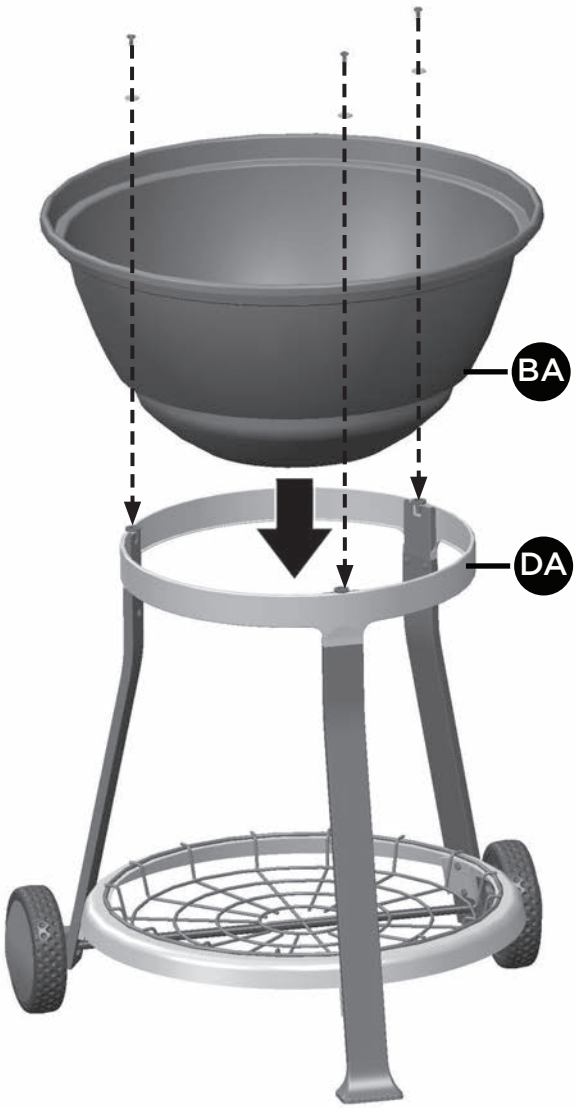


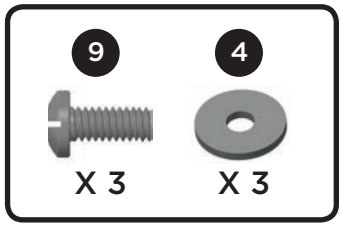
ASTUCE: 2 personnes recommandé pour cette étape.

4

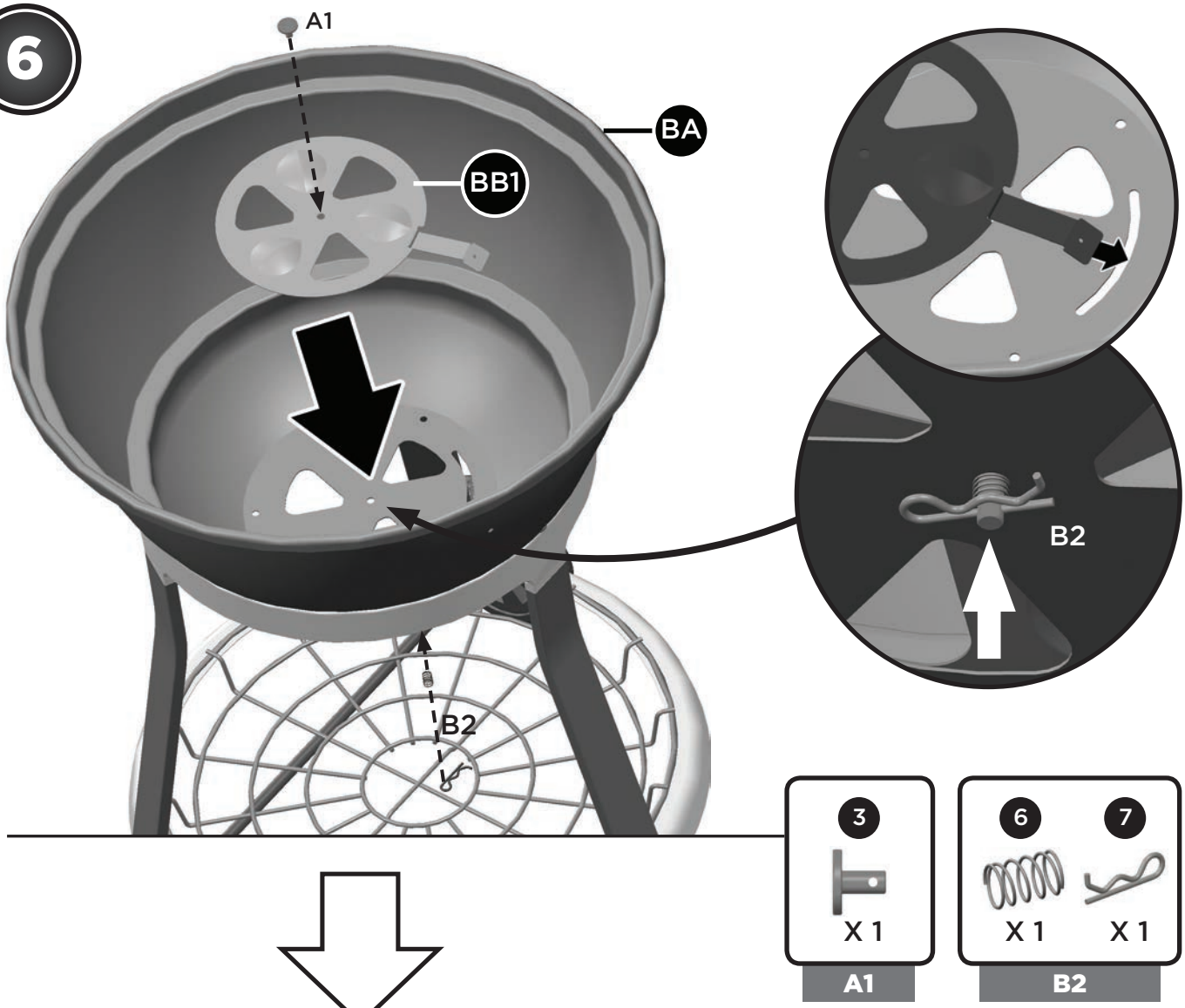


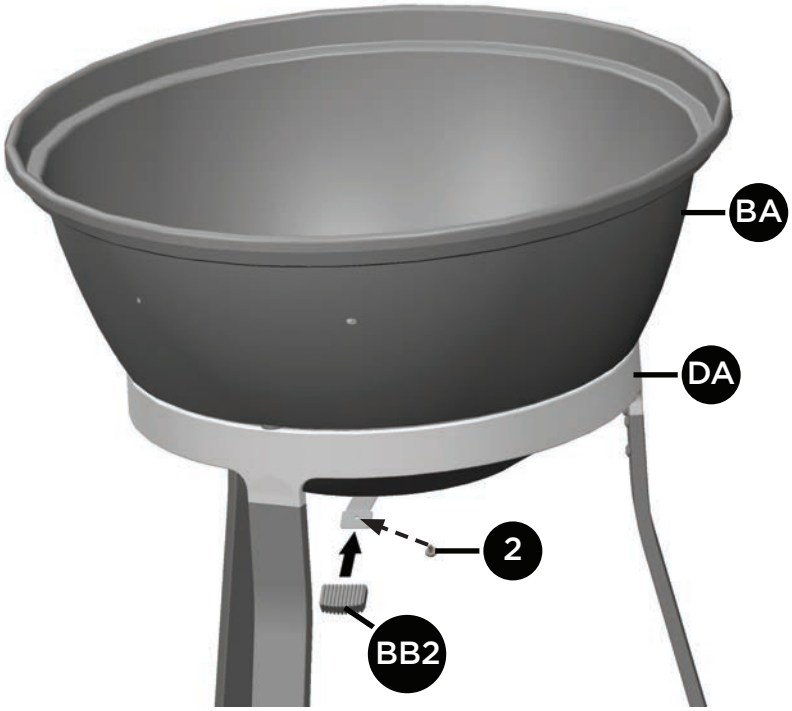
5

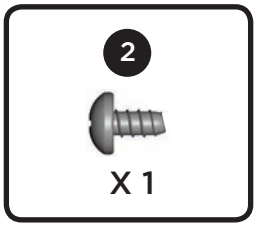




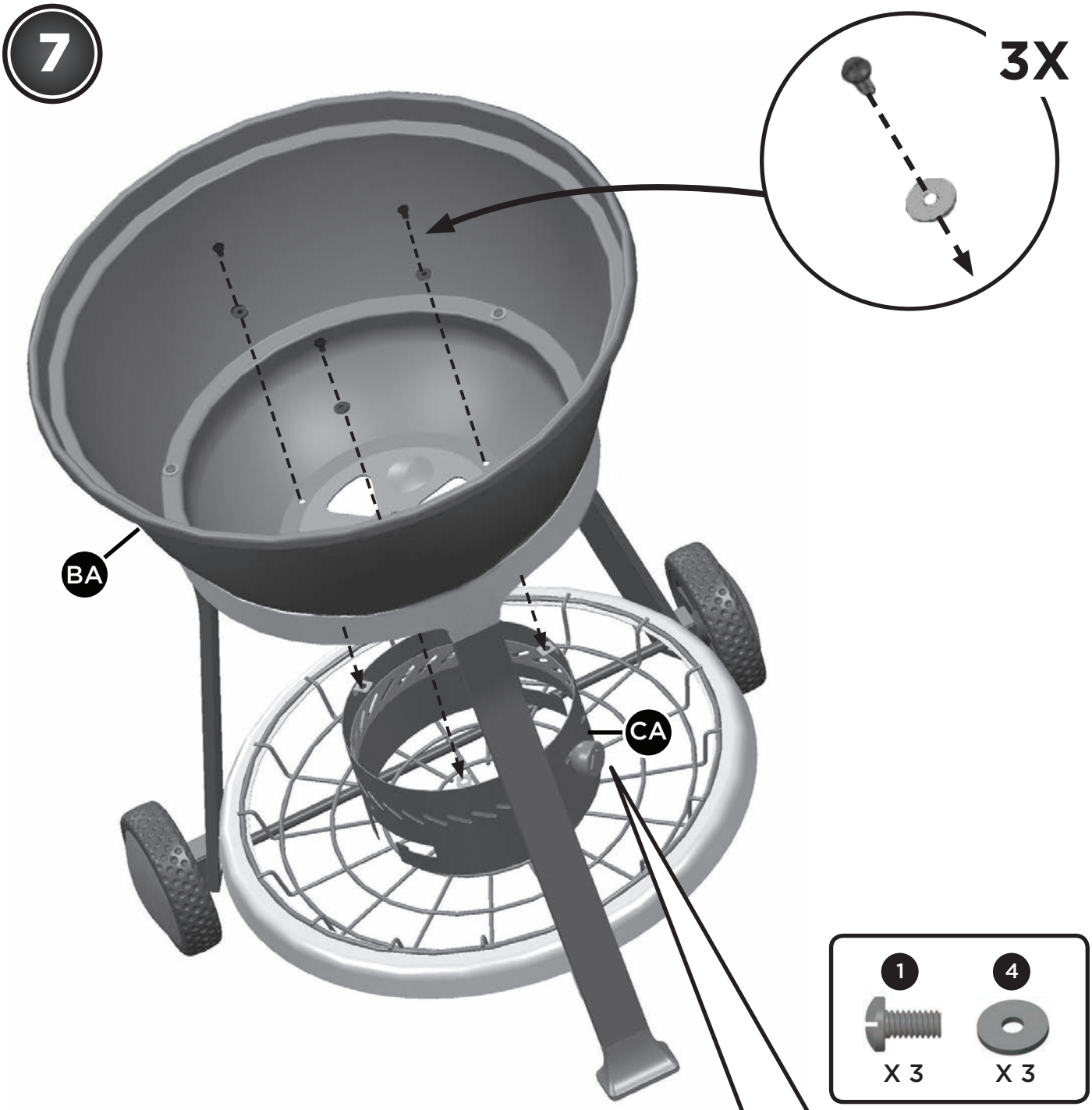
6

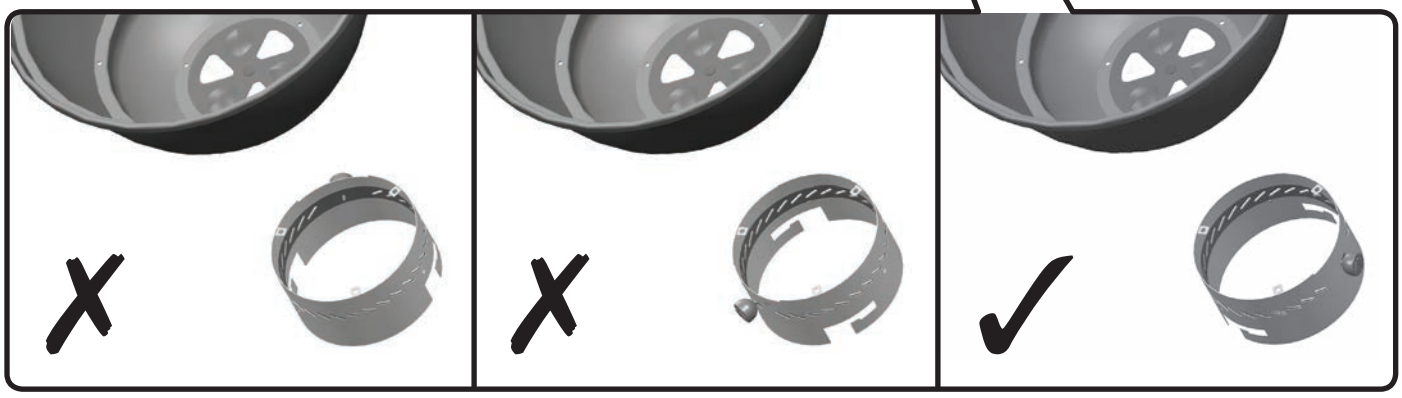






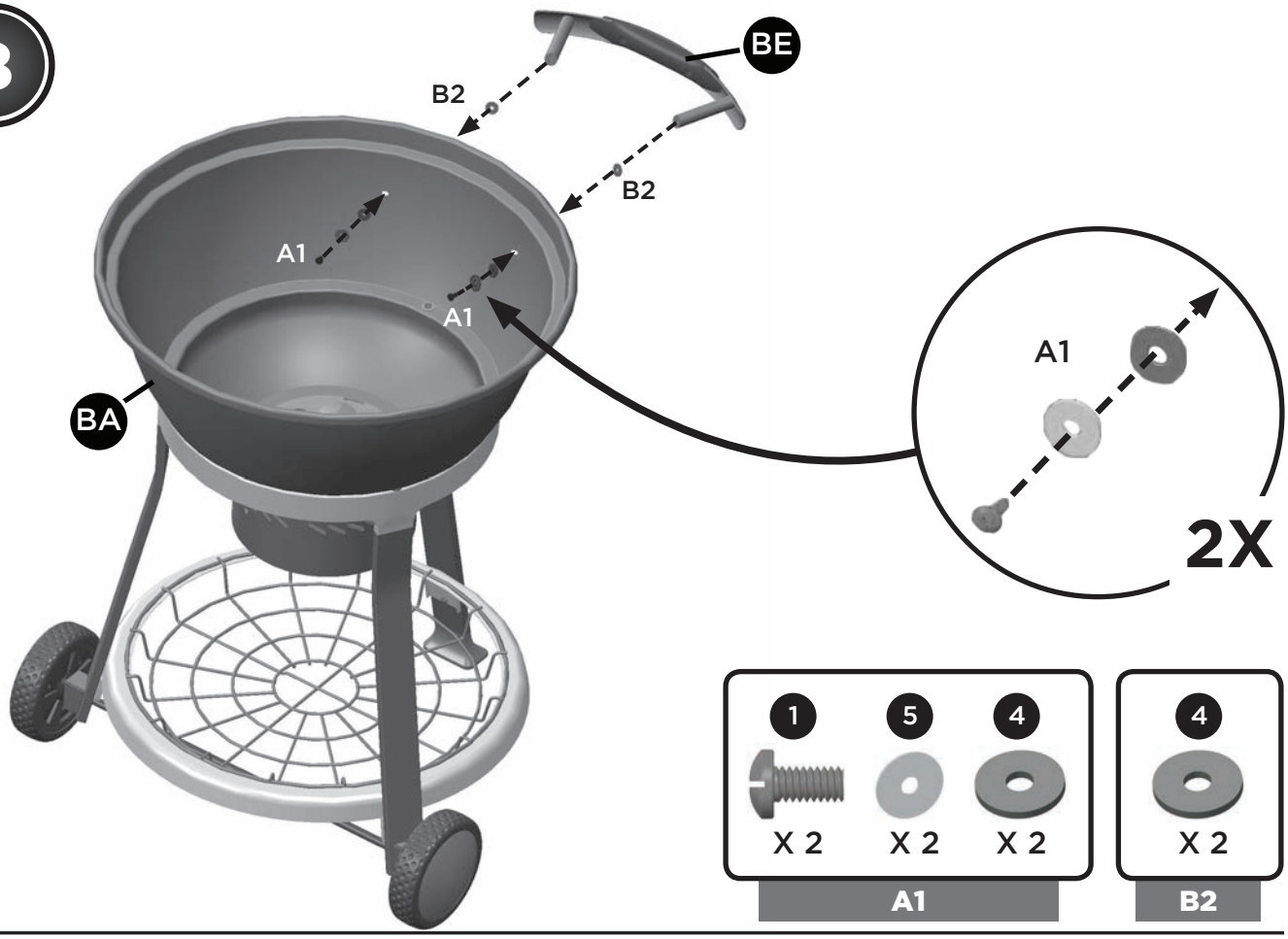
7



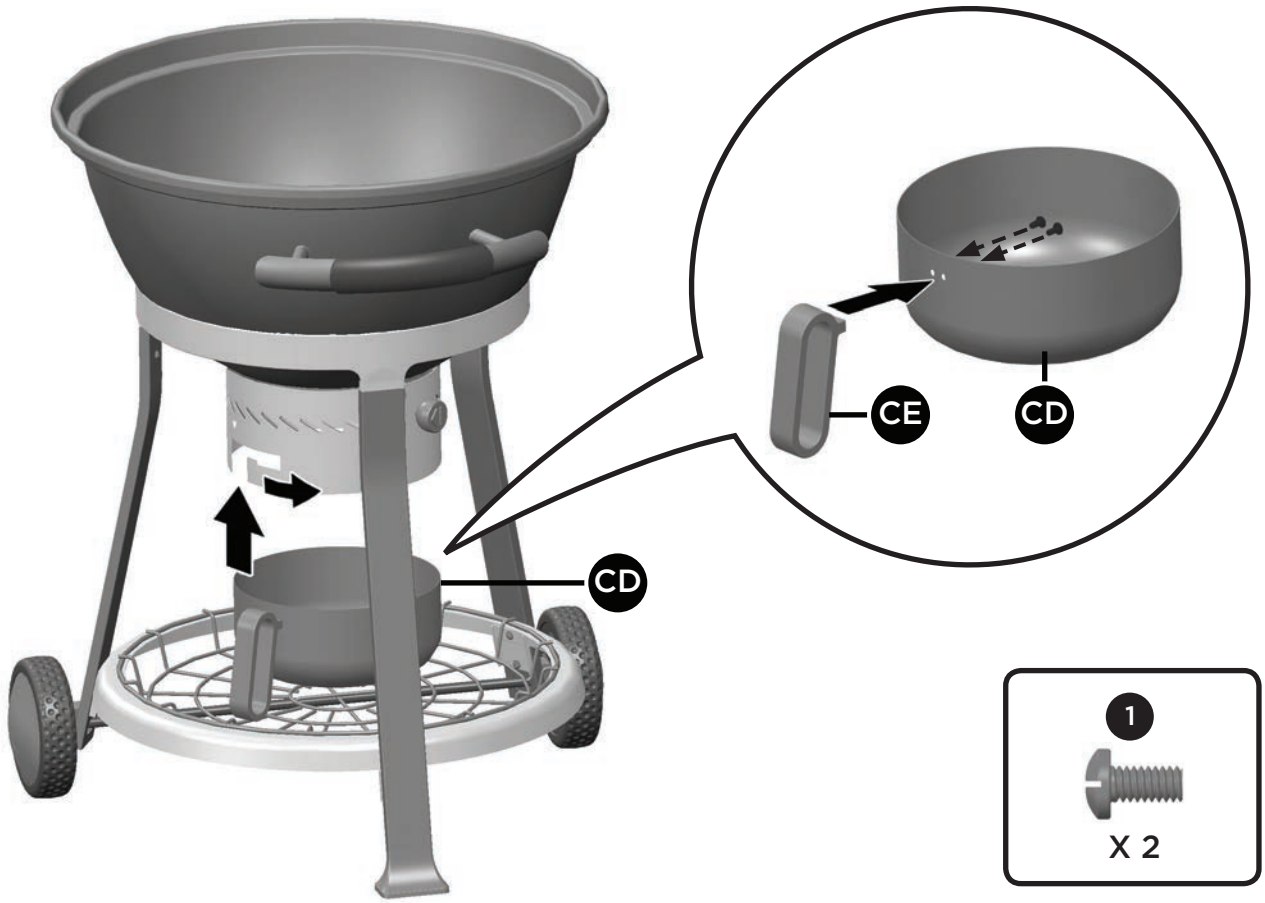


ASTUCE: 2 personnes recommandé pour cette étape.

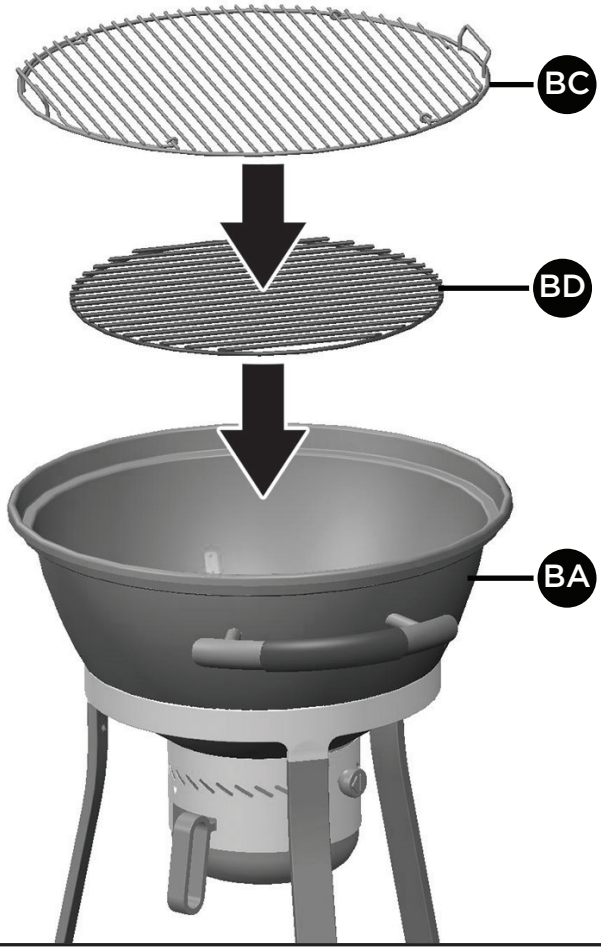
8



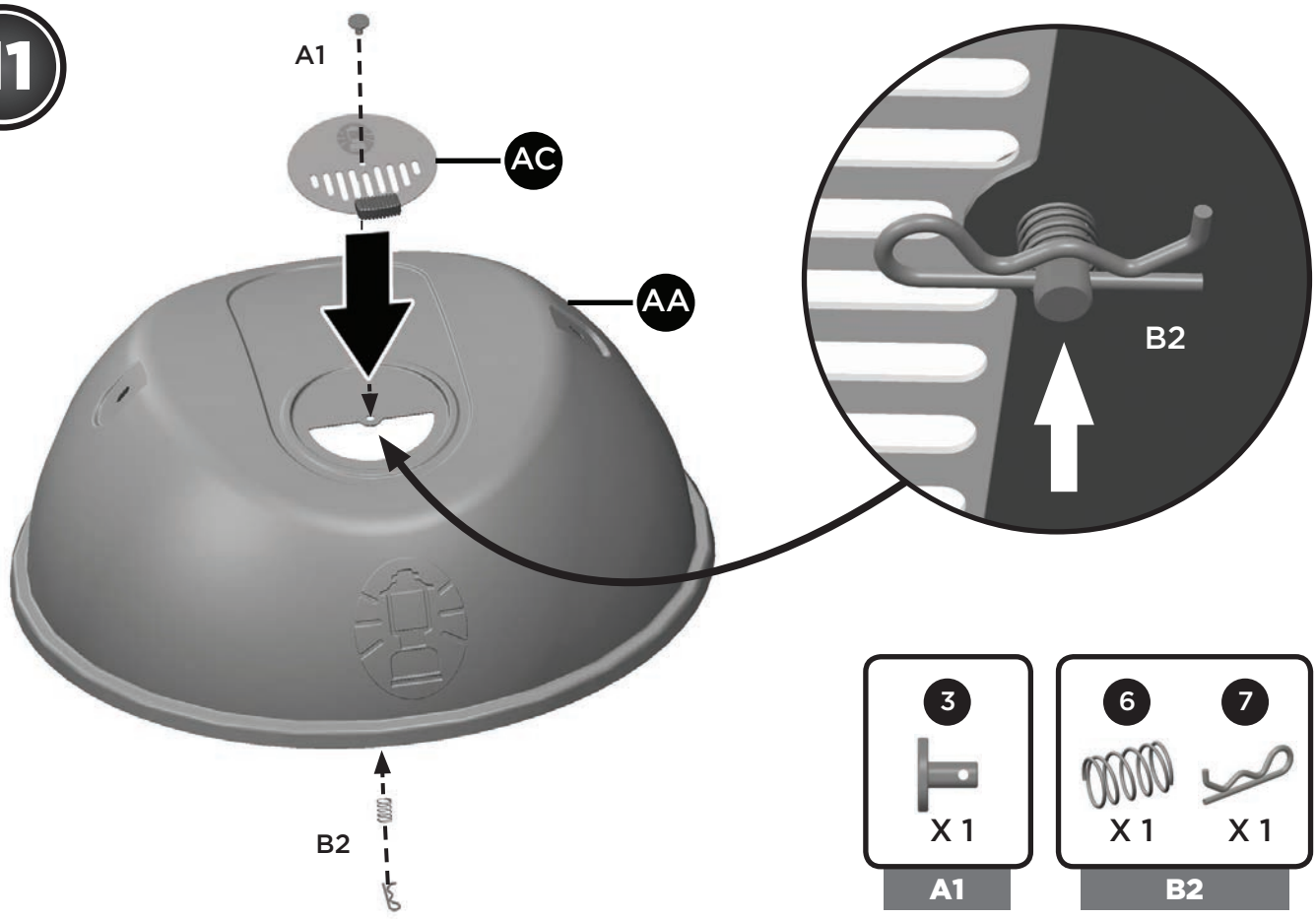
9



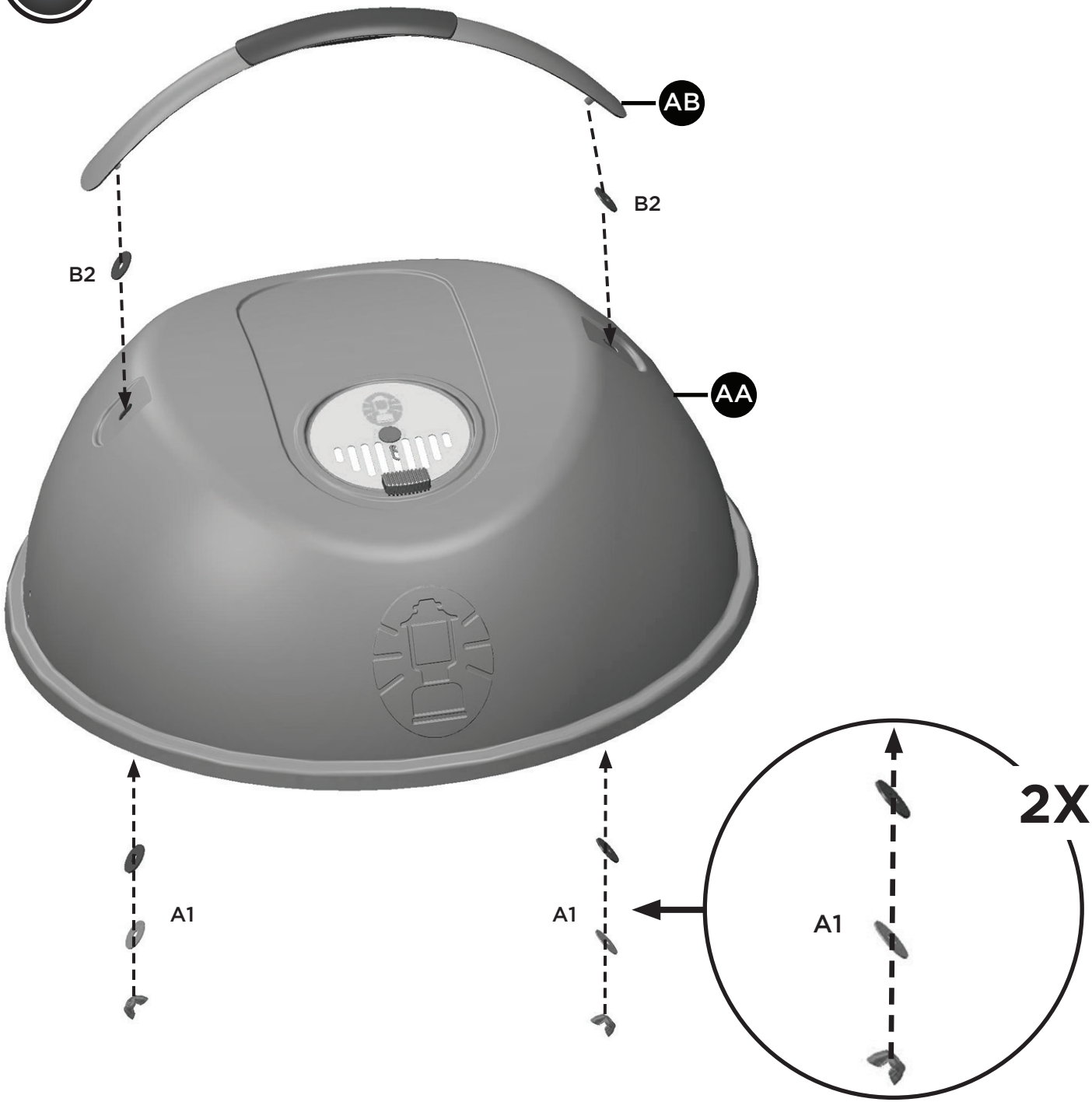
10

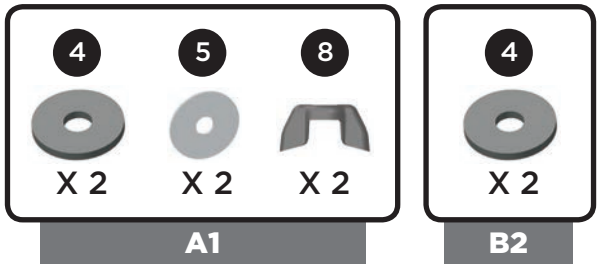


11



12





13

NOTES

AVANT DE TÉLÉPHONER AU SERVICE À LA CLIENTÈLE, Ayez les informations suivantes disponible:

1. **Numéro de série :** le numéro de série peut être trouvé sur le coté de la boite d'emballage du COOKOUT[MC], sur la page couverture de votre guide d'utilisation ainsi que sure la plaque signalétique situé sur le patte de chariot de COOKOUT[MC].
2. **Numéro de modèle :** le numéro de modèle figure sur la couverture de votre guide d'utilisation, dans le coin inférieur droit de la plaque signalétique, ainsi que sur votre reçu de caisse.
3. **Preuve d'achat** du propriétaire initial.

Téléphonez au Service de téléassistance à la clientèle de Coleman[MD] au 1-800-275-4617
HEURES : 9 h à 19 h HNE, du lundi au vendredi (fermé samedi et dimanche).

SI VOTRE PRODUIT EST ENDOMMAGÉ :

1. Téléphonez au Service de téléassistance à la clientèle de Coleman[MD] au 1-800-275-4617
2. **Ne rapportez pas le produit au magasin pour faire remplacer des pièces endommagées ou défectueuses. Le Service à la clientèle Coleman[MD]** veillera à ce que toutes les pièces de rechange qui sont en stock soient délivrées chez vous dans un délai de 3 à 10 jours ouvrables.
3. **Pertes ou dommages non apparents :** Si les dommages ne sont pas décelés avant le déballage de la marchandise, réglez le problème en communiquant immédiatement avec le **Service à la clientèle de Coleman[MD]**. Les réclamations relatives aux pièces manquantes ou endommagées doivent être faites dans les 30 jours qui suivent l'achat.

Pour garantir votre satisfaction et votre accès au service après-vente,
veuillez enregistrer votre barbecue en ligne à l'adresse www.colemanbbqs.com

Garantie LIMITÉE :

Par le présent, Winners Products garantie au propriétaire original de ce barbecue Coleman[MD] COOKOUT[MC], que ledit barbecue sera exempt de vice de fabrication, a partir de la date d'achat, pour la période de garantie, tel que défini ci-dessous.

Voir la section des restrictions et des exclusions à la page suivante.

Garantie limitée de deux ans :
Cuve à feu
Couvercle

Garantie limitée d'un an :
Toutes les autres pieces

⚠ MISE EN GARDE

Certaines pièces peuvent comporter des bords tranchants, notamment quand cela est souligné dans le guide! Portez des gants de protection s'il y a lieu. Réservé à un usage STRICTEMENT résidentiel. Ne pas utiliser cet appareil à des fins de cuisson commerciale.

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

La garantie de Winners Products est assujettie aux restrictions suivantes :

1. Cette garantie limitée est non transférable et elle cesse d'être valide si le produit couvert par celle-ci est utilisé à des fins commerciales ou locatives.
2. Cette garantie est valable uniquement lorsque le barbecue est utilisé au Canada.
3. La présente garantie remplace toutes les garanties, expresses ou implicites, ainsi que l'ensemble des autres obligations ou responsabilités liées à la vente ou à l'utilisation des grils de la société Winners Products.
4. La société Winners Products ne sera pas tenue responsable de dommages indirects, consécutifs ou particuliers résultant de l'inobservation de la présente garantie écrite ou de toute garantie implicite.
5. Winners Products réparera ou remplacera, à son gré, les pièces jugées défaillantes dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normaux après examen au cours de la période de garantie applicable. (Voir les restrictions de la garantie ci-dessous.)
6. Les frais d'envoi et de manutention seront pris en charge par l'utilisateur/l'acheteur initial pour l'ensemble des commandes de pièces, qu'elles soient incluses dans la garantie ou non.
7. La présente garantie limitée ne permet pas d'obtenir le remboursement du coût de quelque dérangement, aliment, blessure corporelle ou dommage matériel que ce soit.
8. Winners Products n'autorise aucune personne ou entreprise à assumer en son nom une quelconque autre obligation ou responsabilité relative à la vente, à l'installation, à l'utilisation, à la dépose, au renvoi ou au remplacement de ses produits; aucune représentation de ce type ne liera Winners Products.
9. Visiter le site www.colemanbbqs.com et enregistrer votre produit en ligne. L'acheteur doit conserver une copie du reçu de caisse qui sera nécessaire pour toute réclamation au titre de la garantie.

Winners Products exclut les éléments suivants de sa garantie :

a. Les détériorations accidentelles, les abus, les altérations, les mauvais usages, les utilisations incorrectes, le vandalisme ou la manipulation négligente;
b. Cette garantie ne couvre pas la rouille en surface ou la perforation due à celle-ci, l'usure normale, l'écaillage et les égratignures sur la peinture et les surfaces en porcelaine émaillée, l'altération de la couleur par la chaleur et la fumée, l'exposition aux produits chimiques présents dans l'atmosphère et les autres dommages résultant d'une utilisation normale sur lesquels le fabricant n'a aucun contrôle.
c. Les dommages causés par une installation ou un assemblage inapproprié ou une modification.
d. Damages caused by failure to follow proper usage, safety and maintenance instructions presented throughout this manual, that result in a fire, personal injury, or property damage;
e. Un allumage inapproprié, ainsi que les combustibles ou les accélérants non recommandés dans ce manuel et dont l'utilisation est strictement interdite avec ce COOKOUT™.
f. La défaillance de pièces due à un nettoyage et un entretien insuffisants, à l'utilisation de produits de nettoyage inappropriés, tels que des nettoyants pour pièces d'acier inoxydable d'intérieur, des nettoyants abrasifs et chimiques, des nettoyants pour four en porcelaine et d'autres nettoyants chimiques pouvant endommager les surfaces;

Nonobstant les dispositions des présentes, aucune autre garantie expresse n'existe. Toutes les garanties implicites de commercialité et d'adaptabilité sont limitées à la durée de la présente garantie limitée écrite.

Pour garantir votre satisfaction et votre accès au service après-vente, enregistrez votre barbecue en ligne à : www.colemanbbqs.com

Participez au

facebook.com/colemangrills

twitter.com/colemangrills

Fabriquées par Winners Products Engineering Ltd.

Coleman[MD], , et sont des marque déposée
The Coleman Company, Inc. utilisée sous licence. ©2015 The Coleman Company, Inc.